В РОЖДЕСТВО

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

БУЖЕНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

№ 48

и другие рецепты в Рождество



ISSN 1992-3783



Говядина «Апельсиновый рай»

Силина Ольга,
г. Элиста

1 кг вырезки телятины,
1 кг мелкого лука,
800 г помидоров,
5 зубчиков чеснока,
8 ст. л. олив. масла,
2 ст. л. 9% уксуса,
2 лавровых листа,
1/2 ст. л. молотого кориандра,
1/2 ч. л. корицы,
2 апельсина,
зелень,
соль, перец.

Помидоры очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Разогрейте на сковороде 2 ст. л. масла и слегка обжарьте в нем томаты. Мясо нарежьте крупными кусками, приправьте солью и молотым черным перцем. Вымойте 1 апельсин, снимите с него кожуру и разрежьте на 4 части. На сковороде разогрейте оставшееся оливковое масло. Положите мясо, помидоры, апельсин, чеснок, лавровый лист, добавьте перец горошком, кориандр и корицу. Тушите на медленном огне под плотно закрытой крышкой 1 ч. Лук добавьте к мясу, предварительно сбрызнув его уксусом. Тушите 1 ч. Мясо и луковички выньте и выложите на блюдо. Удалите из соуса горошины черного перца, лавровый лист, дольки апельсина и чеснока.

Оставшийся апельсин очистите от кожуры и разделите на дольки. Зелень вымойте и обсушите. Полейте блюдо соусом, украсьте зеленью и дольками апельсина.



Васильева Ирина, г. Серов

Чахохбили из баранины

300 г баранины,
2 луковицы,
2 ст. л. томат-пасты,
1 ч. л. 3% уксуса,
2 ст. л. сух. красн. вина,
2 ст. л. слив. масла,
2 помидора.

Нарезать мясо кусочками по 30-50 г, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук, томат-пасту, уксус, вино, масло, влить 4 ст. л. воды, все хорошо перемешать и тушить под крышкой 15-20 мин., пока мясо не станет мягким. Помешать через 5 мин. после начала готовки. Нарезать помидоры, положить в мясо и тушить еще 5 мин. Перед подачей на стол дать немного постоять.

Зайцева Елена, г. Тольятти

Свинина отбивная "Оригинальная"

500 г свиной шейки,
150 г сыра,
150 г панировочных сухарей,
2 яйца,
соль, перец,
3 ст. л. растит. масла,
1 лимон.

Шейку нарезать порционными кусками толщиной 1 см. - отбить, посолить, поперчить. Яйца взбить. Сыр натереть на терке, добавить сухари. Мясо обмакнуть в яйцах, обвалять в смеси сухарей с сыром. Жарить на растит. масле по 5 мин. с каждой стороны. Подавать с картофелем или макаронами, предварительно полив лимонным соком.

Воробьева Любовь, г. Ревда

Свинина с ананасами



4 свиные отбивные,
300 г сыра,
1 б. конс. ананасов.

Замочить свиные отбивные в соке от ананасов на 1,5 ч. Затем обжарить. После того, как перевернули мясо, выложить на каждый кусок по ломтику ананаса, засыпать сверху тертым сыром и запечь до готовности в духовке.

Совет: *Качество приготавливаемого блюда зависит также от возраста животного: чем моложе мясо, тем оно вкуснее.*

Богданова Татьяна, г. Брест

Мясо по-испански

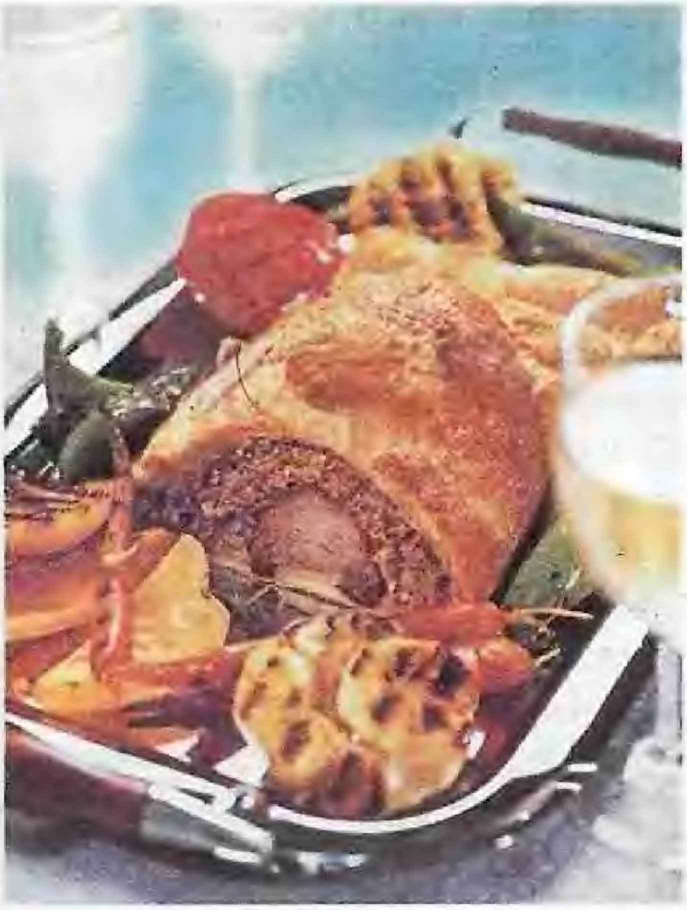


800 г вырезки,
3 луковицы,
2 ст. л. растит. масла,
450 г майонеза,
100 г сыра,
200 г отварного риса,
200 г кетчупа,
перец молотый,
зелень укропа.

Мясо нарежьте мелкими кубиками. На сковороду, разогретую с растительным маслом, выложите слой мяса, посыпьте нарезанным кольцами луком, посолите, поперчите, залейте майонезом и запекайте при 200°С. Когда блюдо зарумянится, уменьшите нагрев и запекайте еще 15 мин. Подавайте на сковороде, посыпав тертым сыром. Отдельно подайте отварной рис под томатным соусом, посыпав его рубленой зеленью.

Голубева Олеся, г. Воронеж

Говяжья вырезка в тесте



1,5 кг говяжьей вырезки,
2 ст. л. говяжьего жира,
500 г готового слоеного теста,
6 ст. л. хлебных крошек,
3 ломтика вареного языка,
4 ст. л. горчицы,
1 тонкий ломтик ветчины.

Разогрейте говяжий жир в глубокой сковороде, а затем быстро обжарьте со всех сторон говядину, очищенную от жира и пленок, до золотистого цвета так, чтобы внутри мясо осталось сырым. Дайте остыть.

Раскатайте тесто как можно тоньше, в центре посыпьте хлебными крошками, а поверх их положите ломтики языка. Смажьте вырезку со всех сторон горчицей и положите поверх языка, сверху прикройте ветчиной и закройте со всех сторон тестом. Плотно защипните края, смажьте яйцом и выпекайте 1,5 ч. при 190°С. Чтобы тесто не сгорело, заверните его в фольгу.

Совет: ***Мясо при жарке нельзя часто переворачивать. Обычно его переворачивают на другую сторону только тогда, когда первая сторона уже практически готова.***

Морозова Лада, г. Уфа

Телятина с орехами

1 кг телятины,
1/2 ст. грецких орехов,
1 морковь,
1 луковица,
по 1/2 ст.
сметаны,
бел. сух. вина,
растит. масло,
соль, перец.

Телятину очистить от пленок и нарезать большими кусками. Мясо посолить, обжарить на масле до образования корочки, сложить в посуду, поперчить, добавить морковь кружочками и лук кольцами, затем влить вино. Тушить в закрытой посуде до готовности. Еще теплое мясо нарезать ломтиками, каждый ломтик смазать орехами, растертыми с несколькими ложками сметаны, солью и красным перцем. Лук и морковь протереть сквозь сито, соединить с соусом, который образовался во время тушения, добавить сметану, посолить, довести до кипения и залить им мясо. Гарнировать рисом и цветной капустой с маслом.

Совет: ***Отварные куски мяса, птицу, ветчину, языки храните до использования с небольшим количеством отвара, полученного в результате варки, закрыв посуду крышкой, иначе они станут менее сочными.***



Корейка с шампиньонами «Канун Рождества»

Смирнова Кристина, г. Брянск

Мясо «Чили»

1 кг мяса,
1/4 ст. водки,
1 луковица,
2 сладких перца,
1 б. конс. шампиньонов,
2 б. конс. фасоли,
олив. масло,
100 г сыра,
соль, перец чили.

Говядину нарезать мелкими кусочками, обжарить на сильно разогретом оливковом масле до румяной корочки. Затем в жарящееся мясо вылить водку. Через 2 мин. влить 1,5 л воды и тушить, пока вся вода не выпарится.

В это время обжарить тонко нашинкованный лук, болгарский перец и шампиньоны. Когда овощи будут готовы, добавить красную фасоль, посолить, поперчить.

Готовое мясо перемешать с соусом, посыпать тертым сыром и поставить в духовку на 30 мин. На гарнир подать картофель.

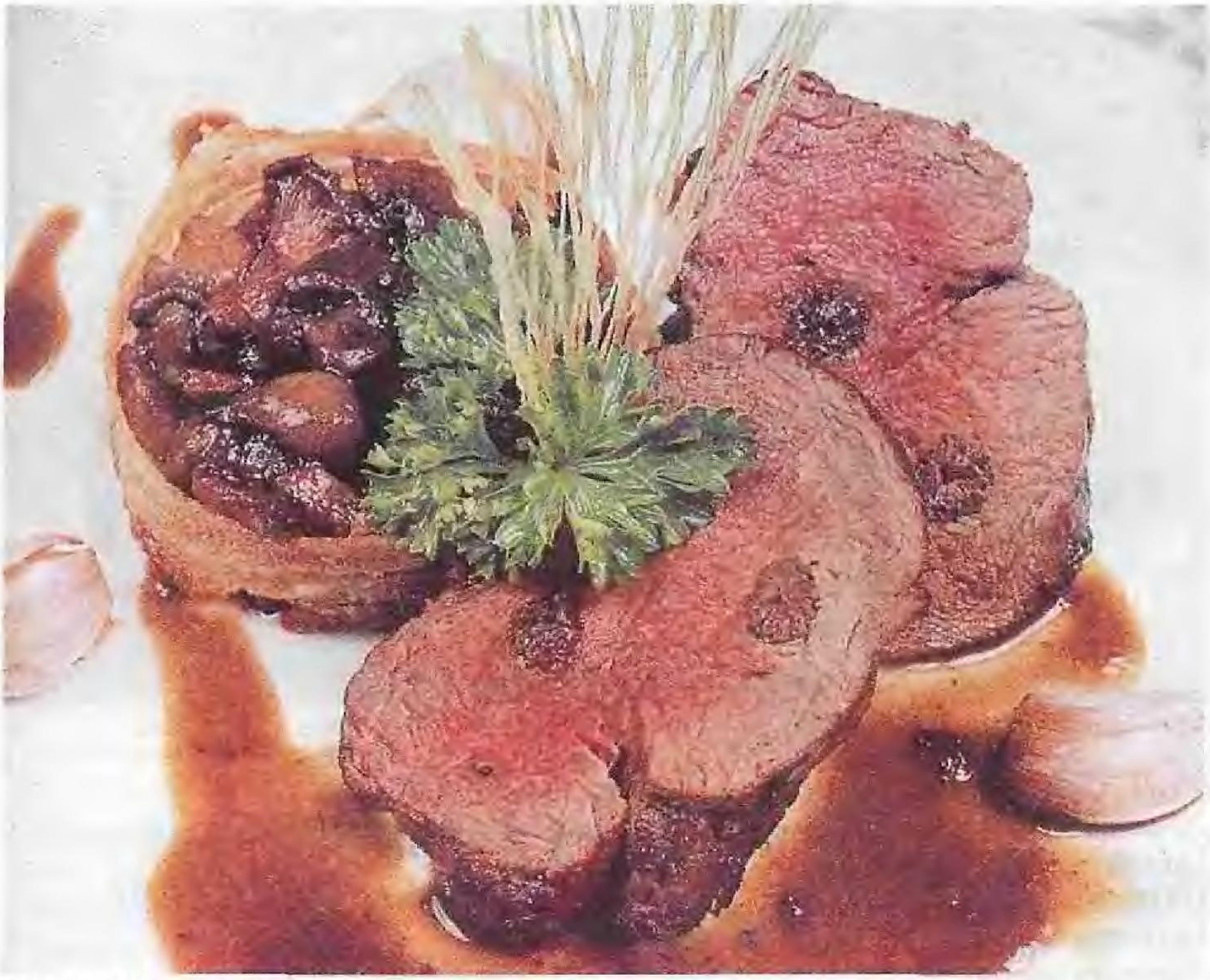
Мышкина Светлана, г. Моршанск

Корейка с шампиньонами «Канун Рождества»

1 кг корейки,
200 г шампиньонов,
1 желток,
1 ст. л. грецких орехов,
1 ст. л. тертого хрена,
2 ст. л. слив. масла,
соль, перец.

Шампиньоны мелко нарезать и обжарить на слив. масле. Корейку вымыть и при необходимости отделить от кости.

Для начинки: смешать шампиньоны с хреном, орехами и желтком. Приправить по вкусу. Острым ножом сделать в корейке надрез «кармашек» и положить в него начинку. Обвалять мясо в муке, подрумянить на сильно разогретом масле. Запекать 50-60 мин., время от времени поливая мясо образующимся в процессе готовки соком.



Лыткина Алла, г. Липецк

Говядина фаршированная «Сюрприз»

1,5 кг говядины,
1 ст. белого вина,
2 луковицы,
1 морковь,
500 г шампиньонов,
1 ст. л. слив. масла,
топленое сало,
оливки,
соль, перец.

Мясо слегка обжарить на топленном сале вместе с измельченным луком и морковью. Залить мясо белым вином и красным соусом так, чтобы оно полностью было покрыто. Поставить тушить. Готовое мясо вынуть, слегка охладить и срезать сверху толстый ломтик, который в дальнейшем будет служить крышкой. Из середины куска вырезать мясо так, чтобы остались стенки и дно. Нарезать 3/4 количества этого мяса маленькими кубиками, добавить предварительно спассерованные на масле шампиньоны или белые грибы, немного нарезанных оливок, заправить соусом, в котором тушилось мясо, посолить, посыпать перцем и, тщательно перемешав, заполнить этим фаршем образовавшееся отверстие. Закрыть его ломтиком мяса, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.



Турова Любовь, г. Киев

Поросенок вареный фаршированный

1 небольшой поросенок (2-3 кг),
500 г телятины,
1 ст. молока,
300 г белого хлеба,
3 луковицы,
1 яйцо,
250 г слив. масла,
соль, перец,
овощи для гарнира.

Подготовленного выпотрошенного поросенка вымочить, осторожно, не повредив кожу, удалить кости (кроме головы и ножек), промыть. 2 луковицы спассеровать.

Для фарша: телятину мелко порубить, добавить размоченный в молоке хлеб, яйца, масло, пассерованный лук, соль, перец. Все пропустить через мясорубку. Нафаршировать поросенка, зашить его, завернуть в салфетку и положить в кастрюлю с холодной водой. Туда же положить кости поросенка, коренья, специи, луковицу. Варить до готовности. Готового поросенка вынуть из кастрюли, развернуть салфетку и уложить на блюдо. Полить бульоном, вокруг разместить овощной гарнир.

Совет: *Не солите сырое мясо задолго до его тепловой обработки, так как это вызывает преждевременное выделение мясного сока, что ухудшает его вкусовые качества и снижает питательность.*



Петрова Маргарита, г. Омутнинкв

Рождественская свинина

1 кг мякоти свинины,
1/2 ст. олив. масла,
2 луковицы,
1 кг сельдерея (корни и листья),
соль, перец.
Яично-лимонный соус:
2 желка,
1 белок,
1 ст. лимонного сока,
1 ст. л. кукурузной муки.

Свинину нарезать порционными кусками. Обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему мясо и обжарить со всех сторон до появления корочки. Добавить стакан горячей воды и тушите на медленном огне.

Нарезать сельдерей кусками и опустить в кипяток на 5-10 мин. К почти готовому мясу добавьте сельдерей, соль и перец по вкусу. Тушите до готовности мяса.

Для соуса: взбейте яйца, добавьте к ним лимонный сок и кукурузную муку и продолжайте взбивать. Убедитесь, что в сковороде с мясом еще осталась достаточно жидкости, если нет, то добавьте немного горячей воды. Снимите сковороду с огня, ложкой зачерпните жидкости со сковороды и очень осторожно добавляйте ее понемногу к яйцам с лимонным соком, непрерывно взбивая соус. Вылейте получившийся соус в мясо и перемешайте. Добавьте кукурузную муку, немного прогрейте блюдо, чтобы схватился соус, и подавайте на стол.

Иванкова Амалия, г. Витебск

Свинина с коньячным соусом

600 г свинины (вырезки),
3 ст. л. слив. масла,
2 ч. л. черного перца,
1 ст. 20% сливок,
3/4 ст. коньяка.

Мясо нарезать поперек волокон небольшими порционными кусками. Посолить, поперчить и оставить на несколько минут, чтобы мясо пропиталось специями. Затем обжарить на среднем огне в сливочном масле до готовности, по 2 мин. с каждой стороны.

Для соуса: сливки взбить миксером и смешать с соевым соусом, перцем и солью. Довести до кипения на слабом огне, влить коньяк и, постоянно помешивая, уварить соус на 1/3, чтобы он приобрел густую консистенцию.



В качестве гарнира можно подать брокколи, зеленую стручковую фасоль и ломтики запеченного картофеля, посыпанного тмином.



Виноградова Олеся, г. Шахтинск

Карбонад под сыром «Изобилие»

500 г свинины (карбонад),
3/4 ст. соевого соуса,
200 г тертого сыра.

Карбонад нарезать ломтиками, подсолить, залить соевым соусом и оставить на несколько часов. Затем долить немного воды (чтобы закрылось дно посуды). Поставить в духовку и тушить до готовности. Мясо вынуть, посыпать тертым сыром и поставить в духовку еще на 5-7 мин. Подавать как самостоятельное блюдо или с любым овощным гарниром.



Алексеева Антонина, г. Днепропетровск

Курица в ароматном масле

1 курица,
3 ст. л. слив. масла,
2 зубчика чеснока,
по 1 ст. л. мелкорубленой петрушки и эстрагона.

Смешать масло, чеснок, специи, соль и перец.

Половину массы распределить под куриной шкурой, вторую половину – намазать сверху. В глубокий противень из духовки налить стакан воды, курицу разместить на решетке поверх противня. Запекать курицу при 190 С 1 ч. Все время поливать курицу водой с соком из противня. Если курица сильно зарумянится, можно накрыть её фольгой и продолжать готовить. После того, как курица готова, оставить на 15 мин., настояться и можно подавать на стол.

Гарнир может быть любой – крупяной, овощной, салат. Ароматная курица украсит

Совет: ***Перед жарением птицу вначале натирают солью, а уже потом равномерно смазывают жиром или топленым маслом. Если делать наоборот, птица подрумянится неравномерно и внешний вид ее будет некрасивым.***

Не следует жирную птицу долго мыть горячей водой, у нее теряется вкус.



Баранова Татьяна, г. Воронеж

Курица в вине с грибами

1 средняя курица,
100 г бекона,
3 ст. красн. вина,
150 г мелкого лука,
2 ст. л. слив. масла,
олив. масло,
3 ст. л. коньяка,
250 г шампиньонов,
1 головка чеснока,
свежий тимьян и петрушка,
лавровый лист,
соль и перец,
1 горсть изюма.

Курицу сложить в пакет, залить вином и положить на сутки в холодильник, затем слить вино, но не выливать.

Смазать курицу маслом и обжарить на сильном огне по 5 мин. с каждой стороны. Полить коньяком и поджечь, потушить пламя. Положить курицу в форму вместе с грибами. Мелкие луковицы разрезать пополам, потушить их с беконом, добавить к курице с грибами. Разогреть слитое с курицы вино в той же сковороде, где тушился лук и бекон, добавить чеснок, тимьян, петрушку, 2 лавровых листа и изюм. При желании можно добавить горсть кедровых орехов. Залить вином с пряностями курицу, положить соль и перец, накрыть крышкой и поставить в духовку, нагретую до 175°C, на 1,5 ч.

Это изысканное блюдо удивит даже признанных гурманов.

Куликова Елена, г. Каспийск

Курочка на шпажках



6 куриных филе,
по 2 ст. л. горчицы,
кетчупа,
олив. масла,
1 ст. л. соевого соуса,
1 ст. л. меда,
листья салата.

Нарезать мясо кусочками. Нанизать мясо на шпажки (примерно по 4-5 кусочков), затем в жаропрочной посуде смешать горчицу, кетчуп, оливковое масло, мед, соевый соус. Хорошо обмазать смесью курицу и оставить на час. Прогреть духовку до 180°С. Поставить куриные шашлычки в той же миске в духовку и готовить их 20-30 мин., не забывая переворачивать. Можно накрыть посуду фольгой в начале готовки, а подрумянить шашлычки в самом конце готовки.



Кудрявцева Елена, г. Киев

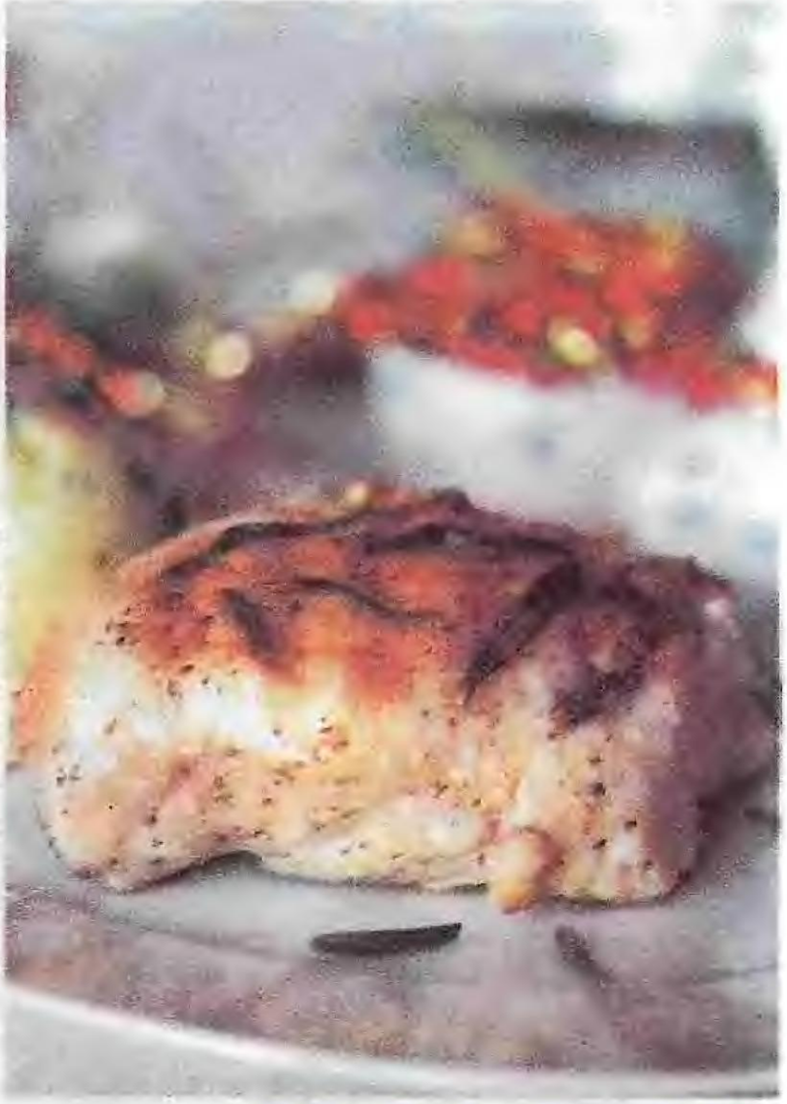
Золотистые куриные бедрышки

1 кг куриных бедрышек,
500 г шампиньонов,
2 луковицы,
2 ст. л. приправы
для курицы,
4 ст. л. майонеза,
2 ст. л. слив. масла.

Шампиньоны и лук мелко порубить и обжарить на слив. масле. Куриные бедрышки положить на противень. Аккуратно отделить шкурку и уложить на бедра жареный лук и шампиньоны. Шкуркой накрыть шампиньоны, смазать сверху майонезом и обсыпать приправой. Запекать в духовке 1 ч. при 160°С.

Кузьмина Галина, г. Киев

Курица в сметане



1 кг куриных окорочков,
500 г лука,
1,5 кг сметаны,
2 ст. л. муки,
растит. масло,
соль, перец
красный молотый.

Окорочка разделать на небольшие кусочки (2-3 на порцию). Быстро обжарить до золотистого цвета. Переложить в сотейник, залить горячей водой и поставить тушить на средний огонь. На сковородке на жире, оставшемся после обжаривания курицы, обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук. В конце обжаривания добавить красный перец по вкусу и муку. Обжаренный лук переложить в сотейник. Туда же добавить сметану. Посолить по вкусу и тушить до готовности.

Гусева Галина, г. Минск

Филе куриное с помидорами

600 г куриного филе,
2 небольших кабачка,
4 помидора,
3 зубчика чеснока,
2 ст. л. олив. масла,
1 ст. л. томат-пасты,
50 г зелени петрушки
и укропа,
соль, молотый перец.

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, посыпьте солью и перцем. У кабачков удалите семена и нарежьте маленькими кубиками. Помидоры надрежьте крест-накрест, опустите на 1 мин. в кипяток и снимите кожицу. Мякоть мелко нарежьте.

Масло разогрейте в глубокой сковороде и обжаривай в нем кусочки филе 10 мин. до золотистой корочки. Чеснок очистите, пропустите через пресс, добавьте к куриному филе и жарьте 1 мин. Затем положите мякоть помидоров, томат-пасту, нарезанные кабачки и тушите 15 мин. Зелень укропа и петрушки переберите, промойте, обсушите, мелко нарежьте и посыпьте готовое блюдо.

Совет: ***Молодую птицу с нежным белым мясом не начиняйте приправами очень сильно, тогда аромат мяса сохранится.***

Птицу рекомендуется жарить только на растительном масле.



Титова Маргарита, г. Донецк

Курица в шампанском

1 курица,
1 б. шампанского,
2 ст. л. слив. масла,
250 г сметаны,
150 г рубленого миндаля,
зелень,
тертый чеснок,
2 лимона,
олив. масло,
соль, перец.

Разрезать курицу на порционные куски, залить соком 2 лимонов и оставить на 30 мин. Обжарить на олив. масле до золотистого цвета, залить шампанским и оставить на медленном огне, пока почти все вино не испарится. В кастрюлю положить сметану, сливочное масло, когда они разогреются, добавить дробленый миндаль с чесноком и зеленью и варить, помешивая, до легкого загустения. Если соус слишком густой, можно разбавить его сметаной.

Когда в кастрюле с курицей шампанского почти не осталось, добавить туда приготовленный соус. Оставить на слабом огне на 30 мин., следить, чтобы курица не пригорела.

В качестве гарнира можно подать рис с небольшим количеством изюма.

Элегантное и веселое, как само шампанское, блюдо придётся по вкусу гостям.



Ильина Ольга, г. Урюпинск

Куриное филе в фольге

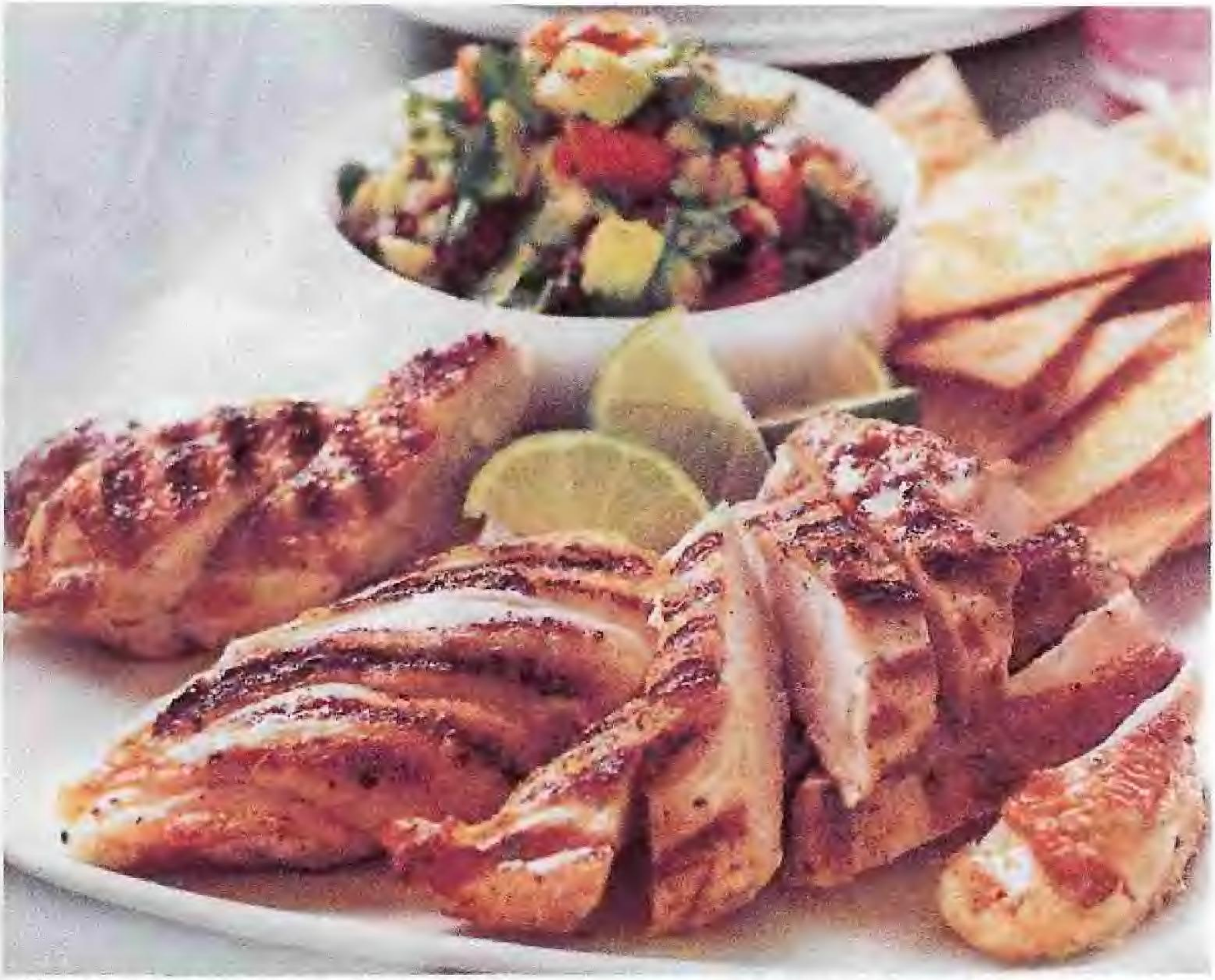
4 куриных филе,
3 зубчика чеснока,
2 ст. натурального йогурта,
2 ст. л. лимонного сока,
1/2 ч. л. сушеного имбиря,
600 г замороженного овощного ассорти,
веточки петрушки для украшения.

Куриное филе сложите в кастрюлю, залейте маринадом, поставьте в холодильник на 30 мин.

Для маринада: чеснок очистите и пропустите через пресс. Натуральный йогурт тщательно смешайте с лимонным соком, чесноком и сушеным имбирем.

Духовку разогрейте до 170°С. Куриное филе достаньте из маринада, каждое аккуратно заверните в фольгу и уложите на противень. Запекайте 30 мин. Замороженное овощное ассорти отварите на пару и выложите на большое блюдо. Куриное филе освободите от фольги, нарежьте и уложите рядом с овощами. Украсьте веточками петрушки и подайте на стол.

Совет: ***Мясо курицы станет белым и нежным, если перед приготовлением ее натереть изнутри лимоном или отварить ее в воде, в которую предварительно добавляют 1 ч. ложку лимонного сока.***



Ковалева Татьяна, г. Володарск

Медово-апельсиновая курица в кунжутном масле

4 куриных грудки,
1/3 ст. апельсинового сока,
1/3 ст. меда,
1 ч. л. тертого имбиря,
1 головка чеснока,
1 ч. л. апельсиновой цедры,
1 ч. л. соли,
1/8 ч. л. молотого черного перца,
2 ч. л. растит. масла,
1 ч. л. кунжутных семечек.

Смешайте сок, мед, имбирь, чеснок, соль, цедру и перец. Поместите в полученный маринад куриные грудки. Поставьте в холодильник на 30 мин.

Достаньте курицу из маринада и положите на раскаленную с растит. маслом сковороду. Жарьте курицу 3 мин. с одной стороны и 3-с другой. Добавьте маринад в сковороду и тушите 3-5 мин., переворачивая куриные грудки.

Переложите курицу на доску для резки и разрежьте грудку по диагонали на несколько ломтиков. Расположите ломтики на тарелке, рядом разлейте масло и посыпьте кунжутными семечками.

Совет: ***Чтобы тушка птицы при жарке хорошо подрумянилась, обсушите её перед жаркой полотенцем.***



Кондратьева Инна, г. Новошахтинск

Осетрина «Ирония судьбы»

500 г осетрины,
1 луковица,
1 морковь,
1 корень петрушки,
2 лавровых листа,
5 горошин черного перца,
зелень петрушки.
Соус:
100 г тертого хрена,
1 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. муки,
200 г сметаны,
2 вареных яйца,
1 ст. л. рубленой зелени,
соль, сахар,
сок лимона.

Вскипятить 1 л воды с нашинкованными овощами, луком, пряностями и солью. Осетрину обдать горячей водой, очистить и положить целым куском в горячий отвар. Варить на слабом огне до готовности. Остудить в отваре.

Для соуса: муку и масло растереть, развести в 1 ст. холодного бульона. Добавить тертый хрен, соль, сахар и лимонный сок по вкусу. Вскипятить соус, добавить в него сметану и рубленые яйца. Рыбу нарезать ровными ломтями, разложить на блюде в виде «чешуи», залить соусом и посыпать зеленью петрушки.



Силина Ольга, г. Элиста

Рыба в соусе из помидоров и грибов

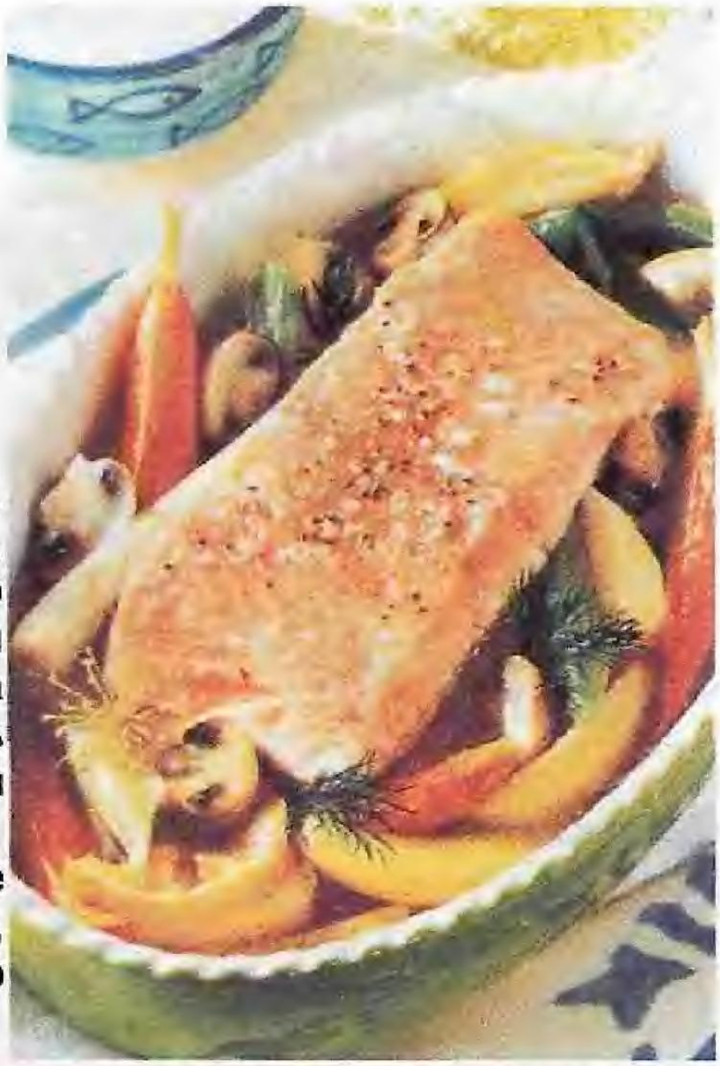
1 кг рыбы,
2 лавровых листа,
соль.
Соус:
10 шампиньонов,
4 помидора,
2 луковицы,
1 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. муки,
2 ст. бульона,
соль, зелень.

Нарезанную порционными кусками рыбу положить в сотейник, залить горячей водой, добавить лавровый лист и соль. Отварить до готовности, не допуская разваривания рыбы. Грибы нарезать тонкими ломтиками, добавить соль, слив. масло и тушить на слабом огне под крышкой. Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать кусочками. Мелко нарезать лук. Слегка обжарить на масле, добавить помидоры и посыпать мукой. Добавить тушеные грибы, перемешать, влить процеженный бульон и слегка прогреть. Выложить рыбу на блюдо, залить приготовленным соусом, посыпать измель-ченной зеленью. Подавать с жареным картофелем.

Совет: ***Солить рыбу надо перед самым приготовлением, тогда она будет вкуснее и нежнее.***

Красильникова Галина, г. Харьков

Форель в белом вине



1 кг рыбы,
1/2 б. белого вина,
2 ст. л. слив. масла,
1 лимон,
зелень петрушки,
соль.

Рыбу без кожи нарезать крупными кусками. Сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, залить вином так, чтобы оно покрыло рыбу до половины. Лимон нарезать дольками, не снимая кожицы, зерна удалить. Добавить дольки лимона к рыбе, туда же положить слив. масло. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить рыбу при слабом кипении 15 мин.

Готовые куски рыбы выложить в глубокое блюдо, залить соусом, в котором рыба тушилась, украсить зеленью петрушки. Отдельно можно подать свежие или вареные овощи.



Гордеева Амалия, г. Елец

Морской окунь «Снеговик»

2 морских окуня по 1 кг,
4 зубчика чеснока,
2 веточки петрушки,
4 ст. л. олив. масла,
сок 1 лимона,
1/2 ст. сухого белого вина,
соль, перец,
ломтики лимона.

Рыбу посолить, поперчить, положить в огнеупорное блюдо. Посыпать измельченной петрушкой и тертым чесноком. Полить олив. маслом, соком лимона и вином. Запекать в духовке при 190°С 20 мин., пока она не начнет легко расслаиваться.

Подавать, украсив ломтиками лимона.



Пестова Виктория, г. Черкесск

Скумбрия в фольге

4 скумбрии,
2 ст. л. слив. масла,
1 луковица,
1/2 лимона,
1 ст. л. зелени петрушки,
1/2 ст. л. базилика,
соль, перец.

Скумбрию разделать со стороны брюшка, выпотрошить и промыть. Масло размять, добавить лимонный сок, лук, зелень, посолить и поперчить. Намазать этим маслом скумбрию и каждую рыбку завернуть в фольгу. Запекать в разогретой до 220°С духовке 30 мин., уложив рыбу на решетку.

Самойлова Ирина, г. Ногинск

Рыбные колбаски

500 г филе любой рыбы,
2 ст. л. слив. масла,
150 г сыра,
5 зубчиков чеснока,
зелень петрушки,
растит. масло,
1 яйцо,
мука,
панировочные сухари.

Нарежьте рыбное филе кусками, отбейте, посолите. На середину положите начинку из тертого сыра, кусочков сливочного масла, чеснока и мелкорубленой зелени. Сверните рулетик, запанируйте его в муке, яйце и сухарях. Обжарьте на растит. масле. Подавайте с картофелем и зеленым горошком.





Князева Оксана, г. Нефтекамск

Форель с горчичным соусом

1 крупная форель,
1 луковица,
1 лавровый лист,
2 ст. 3% уксуса.
Соус:
1 ст. л. горчицы,
1/2 ст. л. муки,
1 ст. л. слив. масла,
3 желтка,
лимонный сок,
соль, сахар,
зелень петрушки.

Подготовленную форель залить теплым, но не горячим разведенным уксусом и выдержать в нем 20 мин., затем уложить в форму и влить немного воды и уксуса, в котором рыба мариновалась. Добавить лук, лавровый лист, соль. Варить на небольшом огне до готовности, следя за тем, чтобы рыба не разварилась.

Для соуса: растереть масло с горчицей и пассерованной мукой, разбавить горячим отваром от рыбы, добавить лимонный сок и сахар по вкусу. Охладить, затем заправить желтками.

Выложить готовую рыбу на блюдо, залить соусом. Украсить зеленью петрушки.

Совет: *Если рыбу сварить в воде, разбавленной молоком, она будет иметь более нежный вкус.*



Уварова Галина, г. Серпухов

Лещ по-новогоднему

1 крупный лещ,
4 моркови,
4 стебля сельдерея,
3 картофелины,
1 луковица,
1 зеленый перец,
4 зубчика чеснока,
3 помидора,
1/2 ч. л. черного перца,
1 лимон,
зелень петрушки,
олив. масло.

Нарезать картофель, морковь, перец - кружочками, сельдерей - кусочками по 2 см, лук - кольцами. Нагреть в кастрюле масло и сложить овощи и специи. Накрыть крышкой и тушить 30 мин. на медленном огне, затем достать овощи из масла. Сложить очищенную рыбу в форму и накрыть овощами. На том же масле обжаривать чеснок 1 мин., добавить рубленые помидоры, посолить, поперчить и тушить 3 мин., постоянно помешивая, до готовности, добавить 1 ст. воды и вскипятить. Соус вылить на рыбу и овощи. Поставить форму в духовку и запекать при 200°C 30 мин. Подавать, украсив веточками петрушки и тонко нарезанными дольками лимона.

Совет: ***Жарить рыбу лучше всего в смеси растительного и сливочного масел с добавлением щепотки соли.***

Рецепт прислала Князева Оксана, г. Нефтекамск

- 2 цыпленка,
- 400 г говядины,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. крахмала,
- 2 ст. л. водки,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 4 ст. л. растит. масла,
- перец,
- зелень петрушки.



Биточки «Хмельные»

- Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку, добавить яйцо, водку, соевый соус, соль, перец, сухой крахмал и 1 ст. л. масла. Все тщательно перемешать.
- Из приготовленного фарша сформовать небольшие лепешки в виде монеток и жарить в оставшемся разогретом до 180°С масле, постоянно переворачивая, до образования золотистой корочки.
- Подать с отварными или жареными овощами, оформив зеленью.

Рецепт прислала Уварова Галина, г. Серпухов

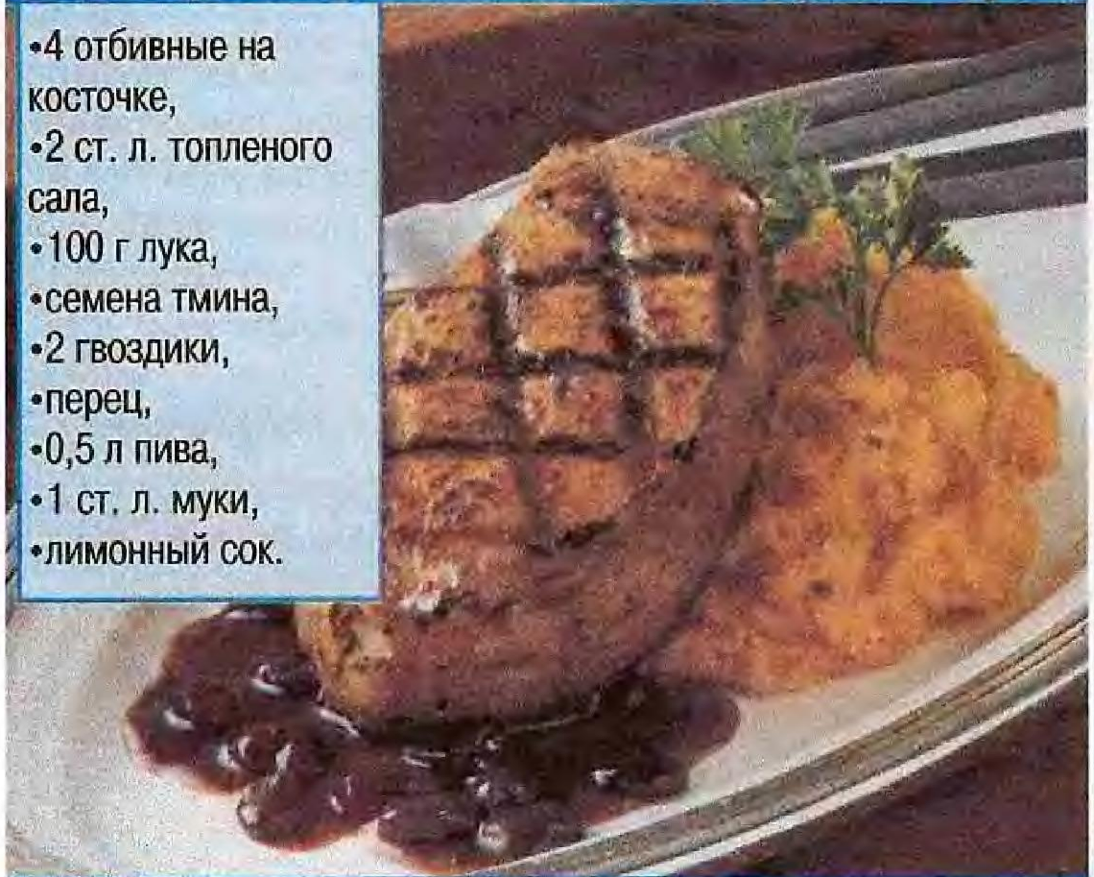
- 4 куска свинины,
- 100 г ветчины,
- 200 г сыра,
- 1 ст. л. муки,
- специи,
- растит. масло,
- соль.



Эскалопы «2010»

- Мясо отбейте, посолите, поперчите, посыпьте мукой. Ветчину и сыр нарежьте ломтиками.
- На каждый кусок телятины положите по ломтику ветчины, по несколько ломтиков сыра и листику шалфея. Каждый эскалоп посыпьте специями, сверните рулетиком и скрепите деревянной шпажкой.
- Обжарьте эскалопы с маслом равномерно со всех сторон, выложите в жаропрочное блюдо, посыпьте сверху сыром и запеките в горячей духовке в течение 10 мин.

Рецепт прислала Беспалова Елена, г. Орехово-Зуево



- 4 отбивные на косточке,
- 2 ст. л. топленого сала,
- 100 г лука,
- семена тмина,
- 2 гвоздики,
- перец,
- 0,5 л пива,
- 1 ст. л. муки,
- лимонный сок.

Отбивные в пиве

•Отбейте мясо и натрите солью. Обжарьте в растопленном сале мелкорубленный лук, сюда же положите отбивные и быстро обжарьте их с обеих сторон.

•Приправьте отбивные специями, влейте немного пива и тушите на слабом огне до мягкости.

•Выньте. Добавьте в бульон подсушенную муку и разведите оставшимся пивом. Соус проварите до густоты, процедите и положите в него мясо, добавьте лимонный сок, прогрейте. Подайте с клецками или вареным картофелем.

Рецепт прислала Селиверстова Эля, г. Муром



- 800 г свиного окорока,
- 100 г лука,
- 4 зубчика чеснока,
- 1,5 ст. кваса,
- 1 лавровый лист,
- 1 ч. л. сухой мяты,
- 1 ст. л. 3% уксуса,
- соль, перец,
- зелень петрушки.

Окорок, шпигованный луком

•Окорок освободите от костей, нашпигуйте чесноком и луком, посыпьте перцем, натрите солью и залейте квасом с добавлением уксуса, мяты и лаврового листа.

•Маринуйте мясо 12 ч., затем запеките в духовке до готовности.

•Перед подачей нарежьте буженину ломтиками, полейте сочком, в котором она жарилась, и посыпьте измельченной зеленью. Подавайте с овощным гарниром.

Рецепт прислала Блохина Наталья, г. Новочебоксарск



- 4 бараньи отбивные,
- 1 кг картофеля,
- 2 луковицы,
- 4 зубчика чеснока,
- 0,5 л мясного бульона,
- 2 ст. л. томат-пасты,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. муки,
- 1 ч. л. перца чили,
- зелень петрушки,
- перец, соль.

Мясо «Сытный ужин»

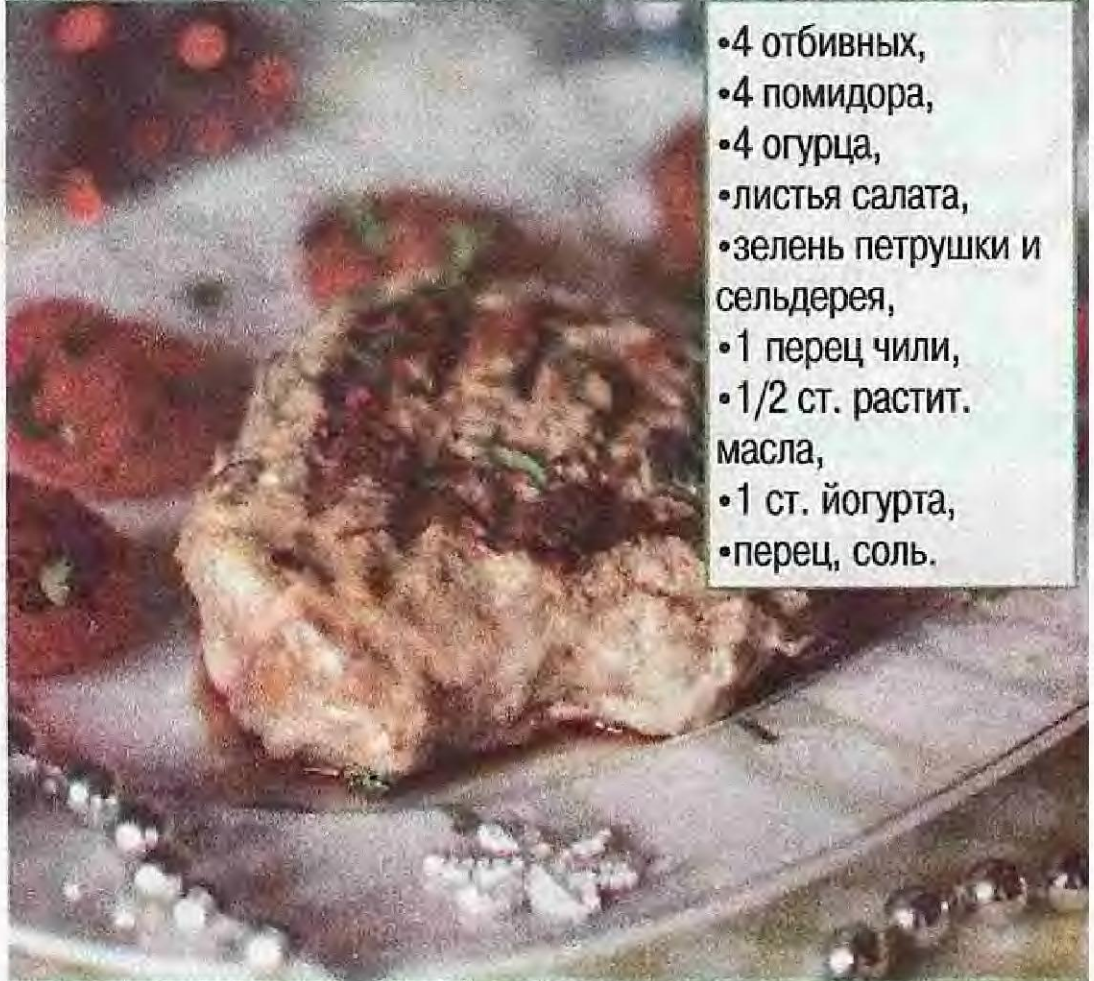
•Отбивные обжарить в масле до готовности, посыпать солью и перцем.

•Картофель нарезать дольками, лук - кольцами, обжарить по отдельности.

•Для соуса: спассеровать муку и томат, добавить черный перец, душицу, чили, чеснок, бульон, прокипятить до загустения.

•В центр блюда положить отбивные, сбоку - картофель и лук. К отбивным подлить соус и оформить зеленью.

Рецепт прислала Шашкова Софья, г. Димитровград



- 4 отбивных,
- 4 помидора,
- 4 огурца,
- листья салата,
- зелень петрушки и сельдерея,
- 1 перец чили,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1 ст. йогурта,
- перец, соль.

Свинина с йогуртом

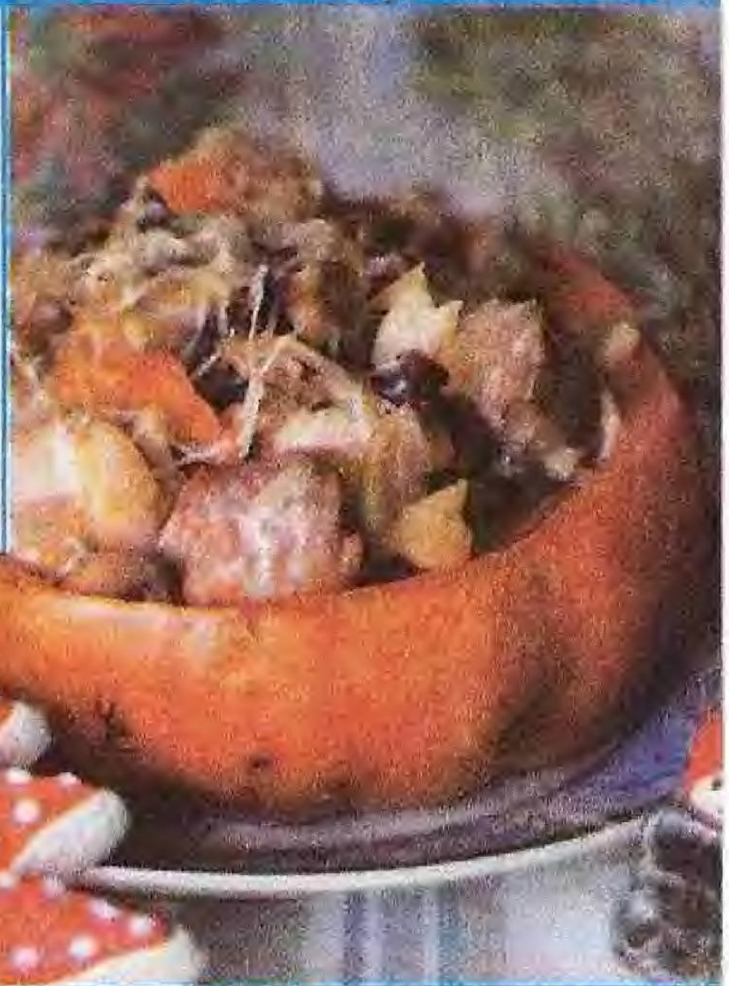
•Для маринада: зелень мелко порубить, добавить нарезанный кольцами чили, масло, соль, черный перец, лимонный сок и хорошо перемешать.

•Отбивные положить в маринад на 2 ч., затем обжарить на гриле с двух сторон.

•При подаче уложить отбивные на листья салата, отдельно подать овощи, нарезанные дольками и заправленные йогуртом.

Рецепт прислала Фокина Светлана, г. Кисловодск

- 2 кг свиной вырезки,
- 5 зубчиков чеснока,
- 2 ст. л. коньяка,
- 3 ст. л. лимонного сока,
- 1/2 ст. горчицы,
- соль, черный перец.



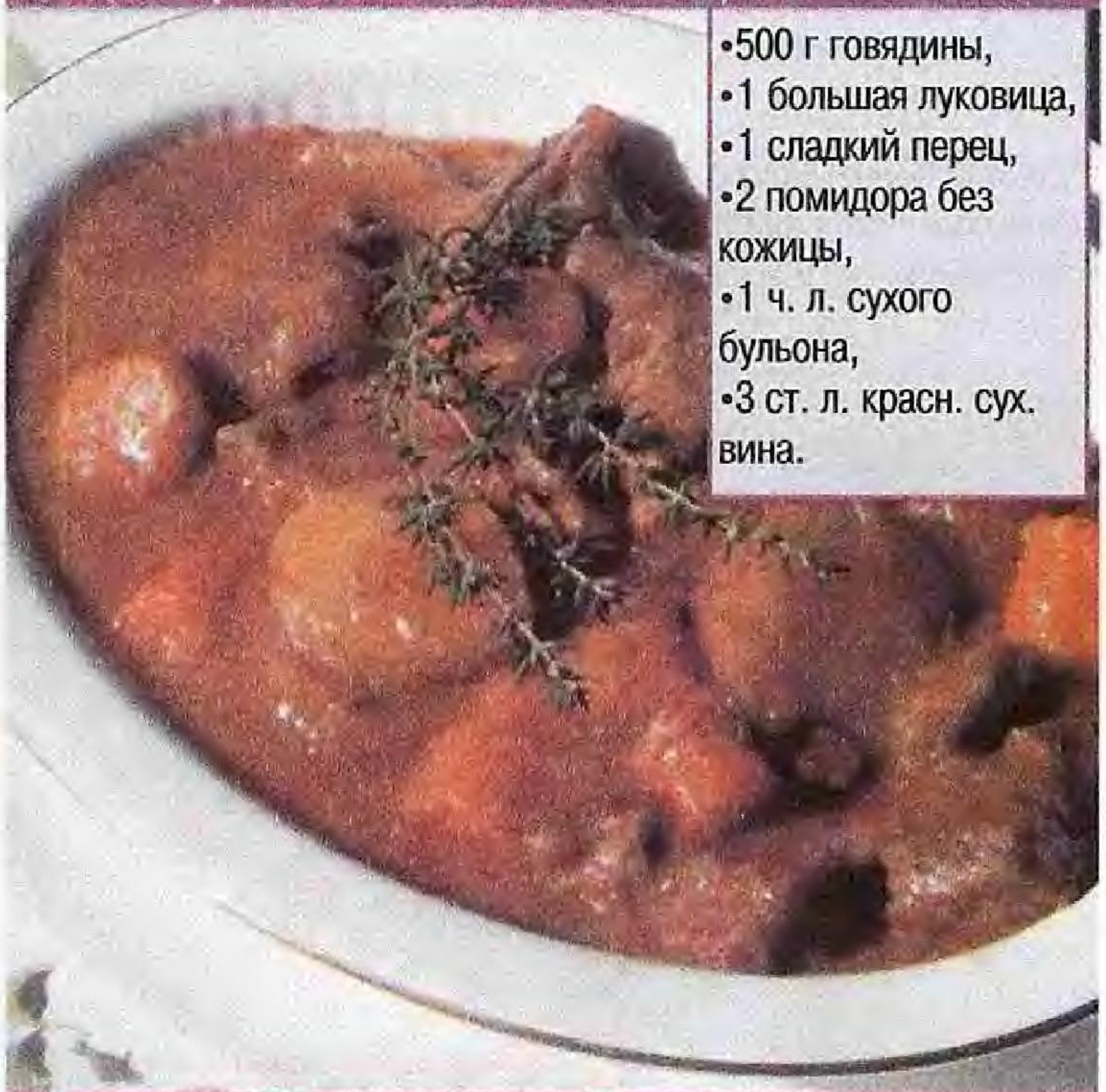
Свинина «Праздничная»

•Свинину нарежьте маленькими кусочками, выложите в эмалированную кастрюлю.

•Приготовьте соус: очистите и измельчите чеснок, смешайте с горчицей, лимонным соком, коньяком. Залейте этим соусом мясо, посыпьте солью и перцем, поставьте в холодильник на 2 ч. Обжаривайте мясо над углями или запекайте в духовке до готовности. При подаче к столу залейте вскипяченным соусом.

Рецепт прислала Бобылева Галина, г. Новомосковск

- 500 г говядины,
- 1 большая луковица,
- 1 сладкий перец,
- 2 помидора без кожицы,
- 1 ч. л. сухого бульона,
- 3 ст. л. красн. сух. вина.



Гуляш «Мечта хозяйки»

•Мелко нарезать лук и сладкий перец, положить вместе с кусочками говядины в закрытую миску и тушить 4-5 мин. Мелко нарезать помидоры и добавить их к мясу. Перемешать сухой бульон и красное вино и тушить гуляш еще 10 мин. в закрытой посуде.

Рецепт прислала Комарова Любовь, г. Нижнекамск

- топленое сало,
- 400 г грибов,
- 1 луковица,
- 1 ст. белого вина,
- 1 ст. воды,
- 4 сосиски,
- томат-пюре,
- соль, перец.



Цыпленок с сосисками

- Тушки нарежьте порционными кусками, посолите и поперчите, жарьте с маслом и выложите на блюдо.
- Лук нарежьте кубиками, грибы - ломтиками. Сосиски очистите от оболочки и нарежьте ломтиками.
- В том же масле обжарьте грибы, лук и томат-пюре. Влейте вино и воду, заправьте солью, перцем и тушите 20 мин. Положите в тушеные грибы кусочки цыпленка и тушите на слабом огне. В конце добавьте сосиски. Подавайте с припущенным рисом.

Рецепт прислала Белова Надежда, г. Кемерово

- 1 цыпленок,
- 3 ст. л. бульона,
- соль, перец молотый.



Курица в банке

- Мясо нарежьте порционными кусками.
- В литровую банку уложите куски сырой курицы, пересыпьте солью и специями, влейте в банку бульона или воды, горлышко закройте фольгой и поставьте в только что включенную духовку. Через 1 ч. блюдо готово.
- Подавайте с фасолью или тыквой.

Рецепт прислала Орлова Нина, г. Курган



- 2 цыпленка,
- 4 зубчика чеснока,
- 1 луковица,
- 1 ст. бульона,
- 3 ст. л. топленого масла,
- сок 1 лимона,
- соль, перец,
- зелень.

Цыпленок с чесноком

•Цыплят разрубите на порционные куски, посыпьте солью и перцем.

•На масле обжарьте мелко нарезанный лук, добавьте мясо и обжаривайте его в духовке до полуготовности. Затем добавьте мелко нарезанный чеснок, лимонный сок, бульон, закройте крышкой и доведите до готовности.

•При подаче полейте цыпленка соусом, в котором он тушился. На гарнир можно подать припущенный рис и отварную фасоль. Оформите зеленью.

Рецепт прислала Тарасова Маргарита, г. Жердевка



- 600 г курицы,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. сметаны,
- соль,
- зелень петрушки и укропа.

Цыпленок «Сметанный»

•Тушку разрубите пополам, посолите внутри и снаружи, смажьте со всех сторон сметаной и обжарьте на масле до золотистой корочки.

•В сотейник влейте оставшееся на сковороде масло, положите куски цыпленка и влейте оставшуюся сметану. Тушите до готовности на слабом огне. За 5 мин. до конца тушения заправьте рубленым укропом.

•При подаче цыпленка гарнируйте припущенными овощами. Оформите зеленью петрушки.

Рецепт прислала Беляева Наталья, г. Венев



- 4 окорочка,
- 3 сладких перца разного цвета,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 80 г зелени петрушки,
- 1 яйцо,
- 1 ст. хлебных крошек,
- 3/4 ст. растит. масла,
- перец, соль.

Окорочка фаршированные

- У окорочков отверните кожу, снимите мякоть с костей и удалите верхнюю косточку, оставив нижнюю. Мякоть пропустите через мясорубку, соедините с мелко нарезанным сладким перцем, рубленой зеленью, слив. маслом, солью и перцем, перемешайте.
- Зафаршируйте начинкой кожу окорочков, скрепите деревянными шпажками. Окорочка смочите в яйце, запанируйте в хлебных крошках и жарьте в масле до готовности. Гарнируйте жареными овощами.

Рецепт прислала Федорова Галина, г. Липецк



- 4 филе курицы,
- сок 1 лимона,
- 3/4 ст. яблочного сока,
- 2 ч. л. крахмала,
- 1 бульонный кубик,
- соль, перец.

Курочка в соусе

- Филе посолить, поперчить и жарить 8-10 мин. Снять со сковороды и держать до подачи в теплом месте.
- Смешать лимонный и яблочный сок, добавить кукурузный крахмал и бульонный кубик, варить, непрерывно помешивая, до загустения.
- Филе выложить на тарелку и полить соусом.

Рецепт прислала Михайлова Светлана, г. Уфа

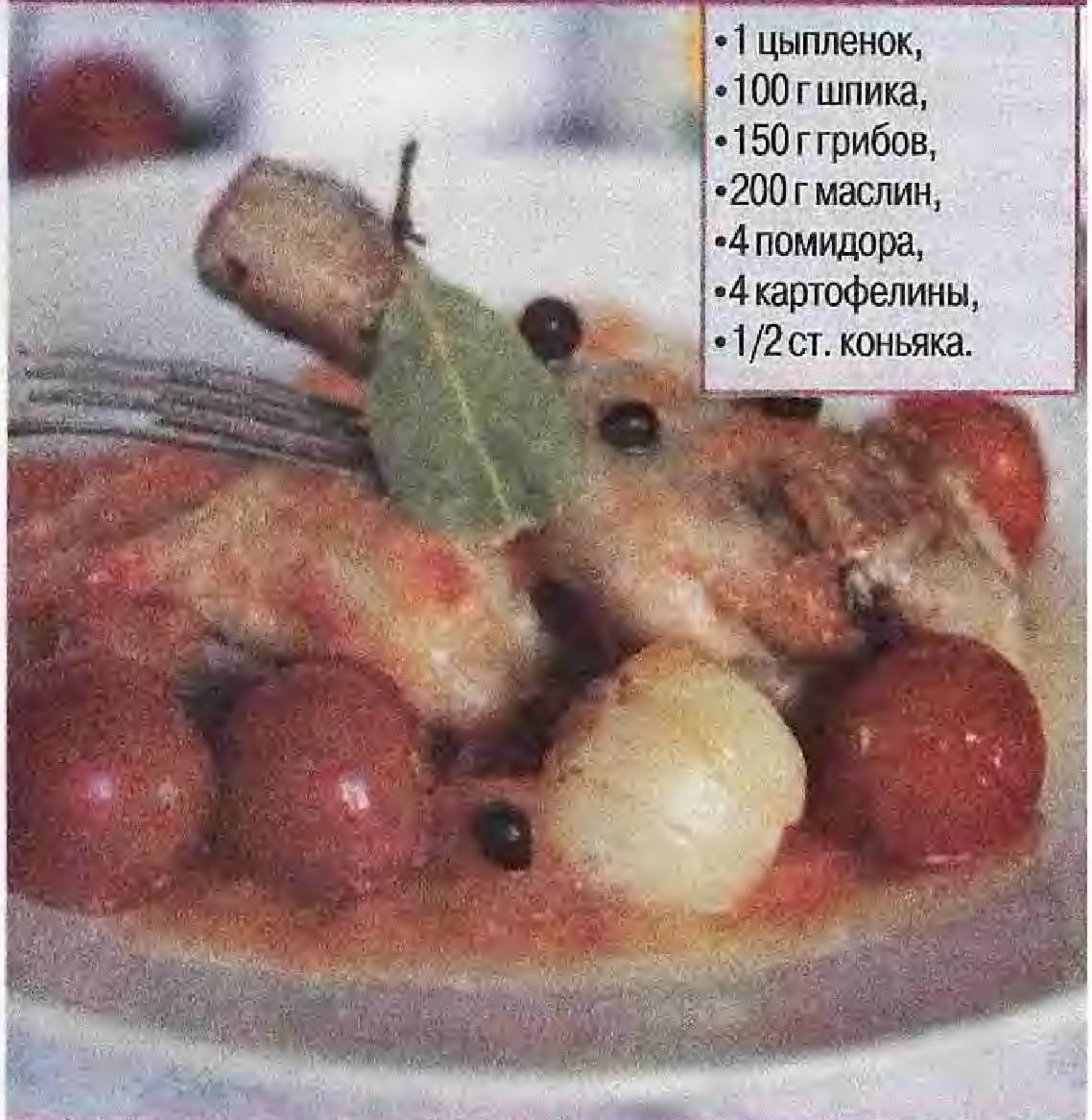


- 5 куриных филе,
- 1 ч. л. лимонного сока,
- 1 ст. кефира,
- мята,
- 1 ст. л. тертого чеснока,
- 1/2 ч. л. перца чили.

Куриные грудки в кефире

- Куриные грудки натрите солью и полейте лимонным соком.
- В отдельной посуде соедините кефир, рубленую мяту, чеснок и чили, залейте полученным маринадом грудки. Поставьте в холодильник на сутки.
- Разогрейте духовку до 200°С, выложите грудки на противень застланный фольгой, и запекайте 40 мин. до готовности.

Рецепт прислала Волкова Алла, г. Елабуга



- 1 цыпленок,
- 100 г шпика,
- 150 г грибов,
- 200 г маслин,
- 4 помидора,
- 4 картофелины,
- 1/2 ст. коньяка.

Цыпленок с коньяком

- Цыпленка разрезать на куски, поджарить в кастрюле нарезанные кубиками шпик и грибы, маслины, нарезанные ломтики помидоры и картофель, положить туда куски цыпленка, залить коньяком и водой, варить до мягкости.

Рецепт прислала Мясникова Татьяна, г. Ставрополь



- 800 г креветок.

Маринад:

- 1 ч. л. лимонной кислоты,
- 1 ст. л. растит. масла,
- зелень петрушки,
- соль, перец.

Кляр:

- 1 яйцо,
- 1/2 ст. молока,
- 1/2 ст. муки,
- веточки укропа,
- лимон.

Креветки с картошечкой

•Креветки очистите. Смешайте ингредиенты для маринада, залейте креветки. Маринуйте 30 мин. в холодильнике.

•Для кляра: разотрите желток с солью, добавьте молоко, муку и 1 ч. л. масла. Массу взбейте.

•Креветки обмакните в тесто и жарьте во фритюре до золотистой корочки. При подаче уложите креветки на блюдо.

•Отдельно подайте картофель. Украсьте зеленью и лимоном.

Рецепт прислала Русакова Галина, г. Миасс



- 4 небольших судака,
- зелень и листья фенхеля,
- сок 1/2 лимона,
- 1 лимон,
- растит. масло.

Рыбка с фенхелем «Сюрприз»

•Слегка надрежьте кожу ножом. Измельчите листья и стебли фенхеля. Положите рыбу на вдвое сложенную фольгу и наполните ее 2 ст. л. фенхеля.

•Оставшийся фенхель положите между рыбой. Сбрызните маслом и лимонным соком. Жарьте 20-30 мин. на гриле, 1 раз перевернув и время от времени поливая маслом и лимонным соком.

•Посыпьте готовую рыбу фенхелем и подавайте с лимонными дольками.

Рецепт прислала Лихачева Варвара, г. Тюмень



- 600 г карпа,
- 1 ст. 33% сливок,
- 4 луковицы,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 4 ст. л. рубленой зелени,
- перец молотый,
- соль,
- 1 ст. шампанского.

Карп в шампанском

•Подготовленную тушку посолите, поперчите, уложите в смазанную форму.

•Внутрь брюшка положите рубленую зелень, смешанную с солью.

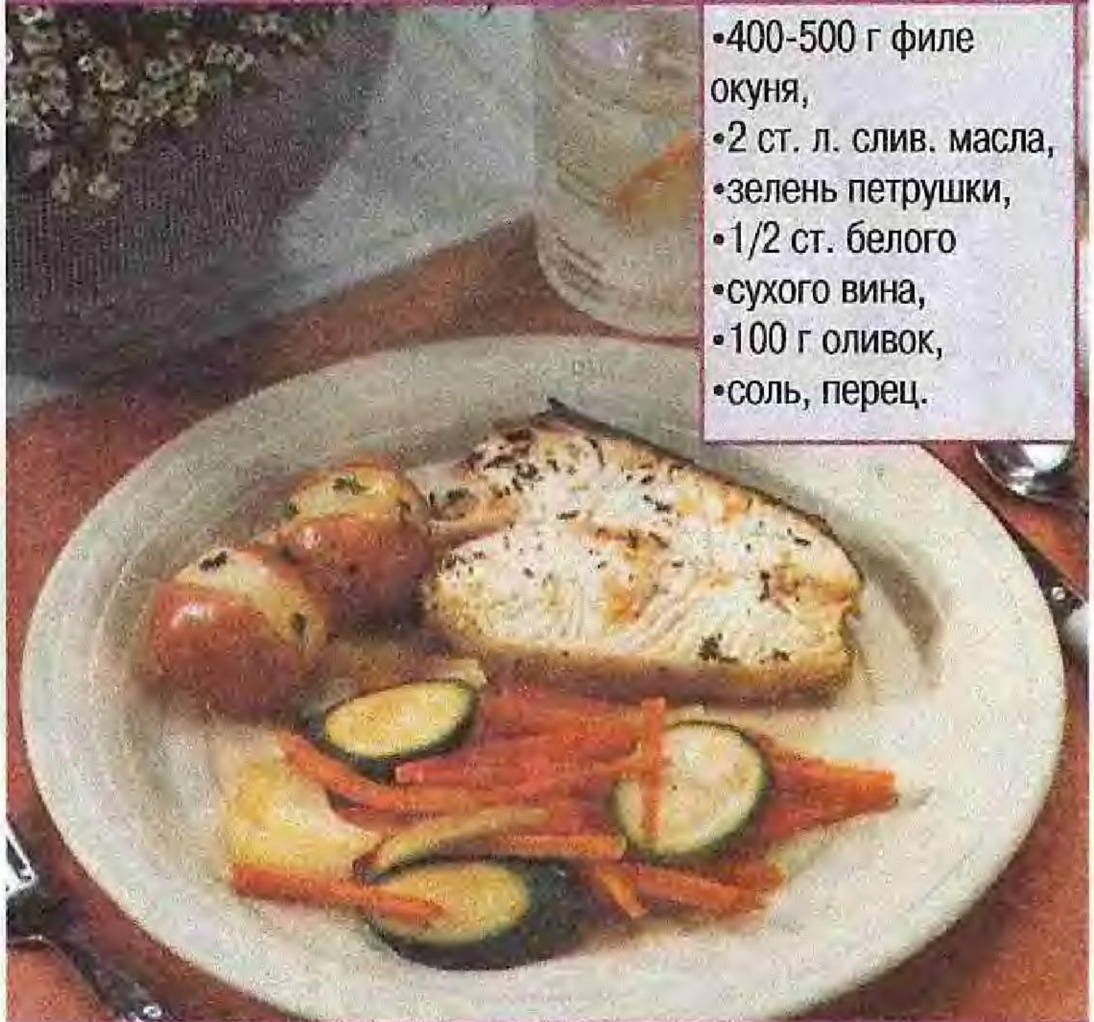
•Нашинкованный лук спассеруйте на оставшемся масле, половину лука выложите на рыбу.

•Осторожно влейте шампанское и запекайте в духовке при 220-250°С 25 мин.

•В оставшийся лук слейте сливки и прокипятите 3 мин.

•При подаче полейте рыбу луковым соусом.

Рецепт прислала Фомичева Вера, г. Ковров



- 400-500 г филе окуня,
- 2 ст. л. слив. масла,
- зелень петрушки,
- 1/2 ст. белого
- сухого вина,
- 100 г оливок,
- соль, перец.

Окунь с оливками

•На сковороде распустить сливочное масло, положить ломтики рыбы, петрушку, поджарить на умеренном огне, посолить, поперчить, сбрызнуть вином, дать ему частично испариться и добавить оливки, очищенные от косточек.

•Жарить еще несколько минут добавив немного горячей воды или рыбного бульона, если соус слишком густой.